

Verehrte Gäste,

herzlich Willkommen in unserem seit 1992 bestehenden
Gasthaus Lübsche Thorweide.

**Wir freuen uns, Ihnen heute unser umfangreiches Angebot
präsentieren zu können.**

Ihren Vorstellungen entsprechend
**gestalten wir Ihre persönliche Familienfeier hier im Restaurant mit bis zu 90 Personen
oder in unseren separaten Lübschen Stuben bis zu 20 Personen**

- mit Spezialitäten der kalten und warmen Küche
unseres ambitionierten Küchenteams
- geschulten Mitarbeitern
- passender Dekoration
- musikalischer Umrahmung
- sowie neuen, modernen Gästezimmern
für die Übernachtung Ihrer Angehörigen und Freunde.

Unseren besonderen **Party- und Cateringservice LT**
können Sie in Ihrem Hause oder anderen Räumlichkeiten nutzen.

Gern sind wir Ihnen bei der Suche nach geeigneten Räumlichkeiten behilflich.
(z.B. Bauernscheune Wismar, Festscheune Lischow,
Landesfilmzentrum Wismar, Altes Gewölbe der Sektkellerei, Gutshaus Goldebee)

Wir beraten Sie unverbindlich und halten eine kleine Fotomappe bereit.
Wir glauben, dass unsere langjährige Erfahrung
Ihnen bei der Vorbereitung Ihrer Veranstaltung nützlich sein kann.

SONNTAGSBRUNCH- BÜFFET

...ausschlafen und genießen
jeden Sonntag (19,90 EUR) und an Feiertagen und den Adventssonntagen
(21,90 EUR) von 10.30 bis 14.00 Uhr

Verführerische Vorspeisen und Salate, raffinierte Fleisch- und Fischgerichte sowie
viele andere kleine und große Köstlichkeiten lassen keine Wünsche offen.
Als krönender Abschluss warten hausgemachtes Eis, leckere Desserts und
frisches Obst auf den Geniesser

Vielen Dank für Ihren Besuch, bis zum nächsten Mal.
Ihre Mitarbeiter vom Gasthaus Lübsche Thorweide





GASTHAUS LÜBSCHER THORWEIDE

Restaurant • Catering & Partyservice • Gästezimmer

Aktuelle Tagesangebote

herzhafter Rindergulasch

mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 12,90

Schweinefilet *Strindberg*

in feiner Ei-Zwiebel-Senf-Kruste,
dazu Buttererbsen und knusprige Bratkartoffeln 16,90

Kleines Dessert aus hausgemachtem Eis: 2,50 EUR

Mohrenkopf

1 Kugel Vanilleeis, Schokoladensauce
dazu ein kleiner Sahnetupfen

Schokino

1 Kugel Schokoladeneis in kräftigem Espresso,
dazu ein kleiner Sahnetupfen

Eis & heiß

1 Kugel Vanilleeis mit heißen Kirschen

Heißer Birnensaft mit Zimt

Heißer Sanddornsaft mit Honig



GASTHAUS LÜBSCHER THORWEIDE
Restaurant • Catering & Partyservice • Gästezimmer

Soljanka mit Sahne und Zitrone 3,90

Terrine Soljanka

mit Sahne und Zitrone 6,90

Kleines, feines Würzfleisch

mit Käse überbacken, dazu Toast 4,50

Großes Würzfleisch

mit Käse überbacken, dazu Toast 8,50



Italienische Antipastiauswahl (gern vegan oder vegetarisch)

mariniertes Gemüse, italienischer Schinken

und Käse, dazu Baguettebrot 8,90

für 2 Personen 16,90

Hausgebeizter Graved Lachs

dazu frisches Baguette und eine Honig-Senf-Dill-Sauce 7,50



Mediterraner Salat

grüne Salate mit Wildkräutern, Kirschtomaten,

gehobeltem Parmesan, dazu

eine Vinaigrette und frisches Baguette 10,90

Gegrilltes, mediterranes Gemüse

mit griechischem Schafskäse überbacken,

dazu frisches Baguette 11,90

Suppen

und andere leckere Kleinigkeiten

Antipasti

und weitere Vorspeisen

Salate

und frische Gemüsegerichte

Gegrillte Steaks vom Schwein und Rind

gegrilltes Schweinesteak

mit frischen Rahmchampignons, dazu Kartoffelbällchen 15,90

Schweinesteak *au four*

mit herzhaftem Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu feine Kartoffelbällchen und Buttererbsen 16,90

gegrilltes argentinisches Rumpsteak

mit frischen Rahmchampignons,
dazu knusprige Bratkartoffeln 19,90

gegrilltes argentinisches Rumpsteak

mit mediterranem Grillgemüse
und Steakhouse-Pommes 19,90

Lübsche Riesenschnitzel



Hamburger Schnitzel

mit knusprigen Bratkartoffeln und feinen Buttererbsen 15,90

Schnitzel *Jäger Art*

mit frischen Rahmchampignons, dazu Kartoffelbällchen 15,90

Hähnchenbrustfilets

gegrilltes Hähnchenbrustfilet

mit frischen Rahmchampignons, dazu Kartoffelbällchen 15,90

gegrilltes Hähnchenbrustfilet

dazu mediterranes Grillgemüse und Rosmarienkartoffeln 15,90

Fischgerichte

zarte, echte Matjesfilets nach Hausfrauen-Art,
dazu knusprige Bratkartoffeln 12,90

Dorschfilet in feiner Parmesan-Senf-Kruste,
dazu Blattspinat-Tomaten-Gemüse und
knusprige Bratkartoffeln 14,90

Dicke Kutterscholle
dazu knusprige Bratkartoffeln 15,90



Für die Kleinen

(bis 12 Jahre)

Kleines Schnitzel
mit Buttererbsen und Kartoffelbällchen 5,90

gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit Steakhouse-Pommes 5,90



Kleine Hauptgerichte

gegrilltes Hähnchenbrustfilet,
frische Rahmchampignons
und feine Kartoffelbällchen 8,90

kleines Schnitzel,
dazu feine Buttererbsen und Kartoffelbällchen 8,90

Dorschfilet in feiner Parmesan-Senf-Kruste,
dazu Blattspinat-Tomaten-Gemüse und knusprige
Bratkartoffeln 10,90

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{* 1,8}	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Sprite	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Fanta ^{*1}	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Spezi ^{* 1,8}			0,4l	3,90
Glashäger Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,00	Fl. 1,0l	5,90

Fruchtsäfte



Apfelsaft	0,2l	2,00
Apfelschorle	0,3l	2,60
Orangensaft	0,2l	2,00
Kirschsaft	0,2l	2,20
Bananensaft	0,2l	2,20
Multivitaminsaft	0,2l	2,20
Kiba	0,2l	2,20
Ananassaft	0,2l	2,20
Tomatensaft	0,2l	2,20
Glashäger Tonic	Fl. 0,25l	2,20
Glashäger Bitter Lemon	Fl. 0,25l	2,20
Glashäger Ginger Ale	Fl. 0,25l	2,20

Heiße Spezialitäten



Tasse Kaffee	2,20
Kännchen Kaffee	3,90
Cappuccino	2,50
Espresso	1,50
doppelter Espresso	2,50
Café au lait	3,50
heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Holländischer Kaffee mit Eierlikör	4,20
Pharisäer mit Sahne	4,20
Grog (4 cl Hansen Rum)	4,20

Eilles loser Tee	im Glas gebrüht
Assam Schwarzer Tee	2,50
Roibusch Sanddorn	2,50
Pfefferminze	2,50
Kräutergarten	2,50
Sommerbeeren	2,50
Roibusch Vanille	2,50

Aperitifs

Martini bianco	5cl	4,50
Sandemann Sherry medium	5cl	4,50
Campari Orange	10cl	4,50
Campari Soda	10cl	4,50
Spritz - Aperol mit trockenem Sekt	10cl	4,50



Lübzer Pils, milder Gerbgeschmack	0,3l	2,50
seit 125 Jahren gebraut, Alkoholgehalt 4,9%	0,5l	4,20

Duckstein, rotblondes Original	0,3l	2,90
auf Buchenholz gereift, Alkoholgehalt 4,9%	0,5l	4,80

Lübzer Schwarzbier, malzige Note	0,3l	2,90
mildherber Geschmack, Alkoholgehalt 4,9%	0,5l	4,80



Alkoholfreies Lübzer Pils	Fl. 0,33l	2,50
Erdinger Hefeweizen	Fl. 0,5l	4,50
Erdinger Hefeweizen dunkel	Fl. 0,5l	4,50
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	Fl. 0,5l	4,50



Lehment Doppelkümmel	2 cl	1,80
Jubiläumsaquavit	2 cl	2,80
Nordhäuser Korn 32%	2 cl	1,80
Wodka Gorbatschow	2 cl	1,90
Grappa Cellini	2cl	2,80

Wilthener Goldkrone	2 cl	1,80
feiner, alter Wilthener V.S.O.P	2 cl	2,50

Tullamore Dew	2 cl	2,50
Baileys	2 cl	2,00
Eierlikör	2 cl	1,80

Hausmarke Lakritze - eigene Herstellung !	2 cl	2,20
Jägermeister	2 cl	2,00
Ramazotti mit Eis & Zitrone	2 cl	2,20
Underberg	2 cl	2,20
Kümmerling	2 cl	2,20

Biere vom Fass

Flaschenbiere

Spirituosen

Sekt



Bernard Massard Jahrgangsspekt Fl. 0,75l 18,90

Jahrgangsspekt Tradition
Neben Cuvées "halbtrocken" und "trocken" ist auch "Tradition Mild" mit deutlicher Restsüße verfügbar.

Unsere Empfehlung: Blanc de Blancs - Extra Dry. Elegant, feinperlig, spritzig.

Mixgetränke



	mit 2 cl Spirituose	mit 4cl Spirituose
Whisky-Cola	4,50	6,90
Wodka-Cola	4,50	6,90
Wodka-Lemon	4,50	6,90
Cuba Libre	4,50	6,90
Gin Tonic	4,50	6,90
Gin-Tonic	4,50	6,90
Campari-Orangensaft	4,50	6,90
Bloody-Mary	4,50	6,90
Grüne Wiese		6,90

Fragen Sie nach unserer Mixgetränkekarte!
Gern stellen wir Mixgetränke nach Ihren Wünschen zusammen!

Tagesangebote:

Donnerstag bis Samstag:

Frischer Fisch, dazu Salzkartoffeln
oder Bratkartoffeln **9,90**

Kleines Dessert (Täglich):

Kleiner Schwede 1 Kugel Vanille, Apfelmus,
Vanillesauce, Sahnetüpfel

Nougatino / Schokino 1 Kugel Nougateis /
Schokoeis, 1 kleiner Espresso in Cappuccinotasse,
Sahnetüpfel

**Kleine Portion Eis mit heißen Kirschen oder rote
Grütze**